



Cantitate netă:
500g e

Făină de Mei



Millet flour

Ingrediente: făină de mei.

Se obține prin măcinarea boabelor de mei.

Recomandări: făina de mei poate fi folosită atât la prepararea mâncărilor sărate cât și a celor dulci. Făina de mei se folosește pentru produsele de patiserie, clătite, budinci, plăcinte, pâine și de asemenea pentru a îngroșa supe și sosuri.

Informație nutrițională: Valori medii \ 100 g

Valoare energetică	Grăsimi	Din care: acizi grași saturați	Glucide	Din care: zaharuri	Proteine	Fibre	Sare
1612kJ/ 384kcal	3.6g	0.7g	72.8g	0g	12.1g	5.9g	0.08g

Poate conține urme de: migdale, alune, arahide, nuci, muștar semințe de susan, gluten. • A se păstra la loc uscat și răcoros. A nu se utiliza după data expirării. Ambalat în UE



Importator și distribuitor:
S.C. Herbavit S.R.L.

Str. Alexandru Roman, nr. 25
410222, Oradea, Tel. 0259417560

www.herbalsana.ro



5 999561 560984

Țara de proveniență:

A se consuma de preferință înainte de sfârșitul:

Nr.Lot: Vezi pe ambalaj